

**SCUOLA MEDIA STATALE UNIFICATA
"Rossetti-Mazzini"
PESCARA
a.s. 2007/2008**

"Alimentarsi nella società dell'informazione"



PREMESSA E MOTIVAZIONE AL PROGETTO

Questo progetto vuole avere un approccio che superi la settorialità che permane attorno al cibo o alle scelte alimentari superando anche una modalità di intervento che sia solo informativa, nella convinzione che la pedagogia della salute è una pedagogia del "fare" e non soltanto del "sapere".

Si vuole affrontare l' Educazione alimentare come educazione al benessere e alla consapevolezza , in una visione a più ampio raggio che si prefigge di coinvolgere scuola ,altre istituzioni , famiglia , superando la concezione spesso prescrittiva e dietologica .

Del resto per l'uomo il cibarsi corrisponde non solo ad un'esigenza biologica ma anche ad un adattamento all'ambiente naturale e storico sociale; quindi le scelte alimentari ottimali vengono a dipendere dalla crescita culturale e scientifica e dalla diffusione nella società dell'informazione.

Una nuova concezione nutrizionale dovrebbe essere oggi associata ad uno stile di vita e di pensiero che privilegi il rispetto per l'uomo e per l'ambiente secondo una visione globale del mondo ; per un'alimentazione cosciente bisogna porsi molti interrogativi su come e cosa mangiare .

Bisogna partire dalla considerazione che oggi il sistema di reclamizzazione del cibo e delle bevande propone cibi come mode tramite un'informazione ripetitiva e ridondante:

Lo sviluppo della informazione imposta, sotto forma di reclame, ha alterato fortemente l'alimentazione umana ,aumentandone la quantità a discapito della qualità dei prodotti determinando quindi inevitabili danni per la salute con aumento delle allergie , del diabete ed altre patologie correlate, oltre a creare un rapporto non positivo con il cibo.

Il sistema educativo ha il dovere di dare ai giovani una formazione culturale e scientifica sulle tematiche che riguardano l'alimentazione contemporanea, affinché acquisisca quegli strumenti di analisi che gli permettano di avvicinarsi alle tematiche toccate con spirito critico , usando la vita di tutti i giorni come palestra e laboratorio di approfondimento.

FINALITA'

Fornire nuovi strumenti per conoscere l'alimentazione contemporanea favorendo un atteggiamento critico costruttivo per scegliere in modo autonomo e responsabile e per poter affrontare e superare i motivi che inducono , a volte , ad un rapporto non positivo con il cibo. Formazione di un consumatore che sappia alimentarsi in modo corretto. Sviluppare comportamenti positivi nei confronti della salute.

SOGGETTI COINVOLTI NEL PROGETTO

Alunni delle classi seconde

Docente referente e coordinatore del progetto

Docenti interni della scuola :ciascuna disciplina contribuirà con la propria specificità.

COMUNE

ASL

AIRC

ASSOCIAZIONE BENE-ESSERE ONLUS

ASSOCIAZIONE SENTIRE INSIEME ONLUS

ASSOCIAZIONE PUNTO DI FUGA
PROGETTI COOP DI EDUCAZIONE AL CONSUMO CONSAPEVOLE
REGIONE
ARSSA

TEMPI

Sempre come promozione della salute

Primo quadrimestre (settembre - ottobre 2007) progettazione e organizzazione convegno con esperti che si terrà presso il Comune di Pescara

Secondo quadrimestre

- ✚ Attività formativa nelle classi
- ✚ Partecipazione delle classi al convegno con gli esperti.
- ✚ Visite guidate
- ✚ Attività laboratoriale su acqua
- ✚ Partecipazione alla giornata organizzata dall' AIRC " Cancro io ti boccio

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere l'anatomia e la fisiologia dell'apparato digerente
- Conoscere le caratteristiche dei principali alimenti
- Saper leggere le etichette dei prodotti alimentari in modo corretto
- Sapere la differenza tra allergia alimentare ed intolleranza alimentare
- Conoscere i "nuovi prodotti" (alimenti biologici, alimenti funzionali, alimenti OGM)
- Prendere coscienza del fatto che il cibo ha anche un valore socio-culturale
- Sapersi orientare nel mondo in cui vive
- Operare in piccoli gruppi al fine di sviluppare le dinamiche relazionali, la socializzazione e l'integrazione

CONTENUTI

- Classificazione e composizione degli alimenti
- Le funzioni degli alimenti
- L'apparato digerente e la digestione
- Necessità e regole per alimentarsi correttamente
- Alimentazione come prevenzione e "cura" di malattie
- Cenni sulle malattie più comuni dell'apparato digerente
- I marchi e le certificazioni di qualità e di origine in Italia e in Europa.
- L'obesità e l'anoressia
- I più comuni pregiudizi alimentari
- Alimenti biologici
- OGM (vantaggi e rischi connessi all'uso degli OGM) e importanza della biodiversità
- "Functional foods"
- **La tradizione agro alimentare nel nostro territorio**

PERCORSO OPERATIVO

- La fase formativa rivolta agli alunni si svolgerà nelle singole classi con la guida dei docenti curricolari coinvolti nel progetto.
Successivamente , quando le conoscenze di base sono state acquisite verranno organizzate giornate con esperti per un ulteriore approfondimento di alcuni aspetti importanti dell'alimentazione.
L'obiettivo della dott.ssa Marilisa Amorosi, primario del Dipartimento di Salute Mentale di Pescara, sarà quello di informare correttamente sugli aspetti psicologici dell'alimentazione e sui fattori socioculturali predisponenti a possibili alterazioni del comportamento alimentare .L' intervento sarà seguito da un costruttivo dibattito a cui prenderanno parte alunni, relatori e genitori.
Gli incontri si terranno in una sede esterna alla scuola Sala consiliare del Comune di Pescara per permettere anche ai genitori rappresentanti delle classi partecipanti di intervenire per rafforzare il necessario raccordo tra scuola e famiglia con l'obiettivo comune per una maturazione della persona-alunno adeguata al contesto in cui vive.

- L'attività si svolgerà in rete con altre scuole della città particolarmente sensibili a queste problematiche .
- La scuola parteciperà al progetto dell'AIRC "Cancro io ti boccio" con la distribuzione di retine di arance rosse di Sicilia nell'atrio della scuola : il ricavato sarà usato dall'associazione per finanziare i progetti di ricerca più innovativi e per assegnare borse di studio a giovani laureati che vogliono specializzarsi in oncologia. Ogni insegnante di scienze verrà dotato di cd multimediale sull'alimentazione elemento fondamentale per la prevenzione di questo terribile male . Tra tutte le scuole partecipanti verranno estratte 10 stazioni multimediali
- Un gruppo di classi prenderà parte alle attività d' Educazione al consumo consapevole di Coop Adriatica che si svolgerà sia in classe che al supermercato.
- In base alle FINALITA' e OBIETTIVI del progetto di Istituto riteniamo opportuno integrarlo con le opportune proposte del COMUNE DI PESCARA ("Tre Portoni") inserendole nel progetto e quindi nel POF della scuola
- Sarà premura della docente referente del progetto fornire materiale cartaceo e multimediale riguardante i temi dell' alimentazione.

CRITERI METODOLOGICI

- Metodo scientifico: induttivo e deduttivo
- Metodo della ricerca
- Studio individuale guidato ed autonomo
- Lavori di gruppo
- Indagini
- Lettura di giornali
- Analisi di grafici
- Interpretazione Tabelle
- Correlazione di fenomeni
- Socializzazioni delle conoscenze
- Visite guidate
- Intervento esperti

- Partecipazione a concorsi

MEZZI E STRUMENTI

Verrà utilizzata l'aula multimediale della scuola , l'aula magna per attività a classi aperte

Enciclopedie, libri, pubblicazioni, riviste, enciclopedie multimediali, siti internet, videocassette specifiche

PRODOTTO

Verranno realizzati cartelloni , ricerche , relazioni visite guidate e interventi esperti, libricini ,volantini, locandine ,opuscoli illustrativi, brochure .eventuale ipertesto.

Si è ipotizzata la realizzazione di una pubblicazione sulle erbe della nostra tradizione

VERIFICHE E VALUTAZIONE

- Si considereranno l'acquisizione dei contenuti
- Il conseguimento degli obiettivi come:
 - l'acquisizione di un'adeguata consapevolezza dei problemi affrontati il comportamento, la capacità di relazionarsi, la partecipazione, l'impegno mediante:
 - Osservazioni sistematiche sui comportamenti cognitivi
 - Quesiti orali, scrittura di appunti
 - Accertamenti simultanei e progressivi sul lavoro svolto:
 - questionari di sintesi, testi espositivi di ricostruzione
 - Quesiti predisposti dai diversi alunni e da rivolgere ai compagni e ad esperti.
 - Questionario strutturato per accertare le competenze acquisite.
 - Questionario di gradimento al termine di ciascuna attività di approfondimento

RICADUTA

Realizzazione di cd multimediali

Convegno su anoressia e bulimia

Pubblicazioni di brochure informative

Attività in rete

Realizzazione spot pubblicitario

La Docente referente
Prof.ssa Carla Antonioli
carlaantonioli@Virgilio.it

Il Dirigente Scolastico
Professor Giovanni Latorraca